





US GAS BARBECUE ROTISSERIE
Fits Genesis® E and S Series Gas Grills

ES ASADOR GIRATORIO PARA BARBACOAS DE GAS
Se Adapta A Las Barbacoas De Gas Genesis® Series E Y S

FR RÔTISSOIRE POUR BARBECUE À GAZ
Adaptable Aux Barbecues À Gaz Genesis® Séries E Et S

DE DREHSPIESS FÜR DEN GASGRILL
Für Gasgrills Der Baureihen Genesis® E Und S

FI KAASUGRILLIVARRAS
Sopii Genesis® E- Ja S-sarjan Grilleihin

NO GASSGRILL ROTISSERIE
Passer Til Genesis® E Og Gassgriller I S-serien

DK GASGRILL MED ROTERENDE GRILLBRÆNDER
Passer Til Genesis® E Og S Gasgrillserier

SE ROTERANDE GRILLSPETT FÖR GASOLGRILL
Passar Genesis® E Och S-seriens Gasolgrillar

NL SPIT VOOR GASBUITENKEUKEN
Geschikt Voor Genesis® E En S-serie Gasbuitenkeukens

IT GIRARROSTO PER BARBECUE A GAS
Barbecue A Gas Fits Genesis® Serie E E S

PT RODÍZIO PARA GRELHADOR A GÁS
Compatível Com Os Grelhadores A Gás Genesis® Da Série E e S

PL ROŻEN DO GRILLÓW GAZOWYCH
Pasuje Do Grillów Gazowych Genesis® E I Serii S

RU ГАЗОВОЕ БАРБЕКЮ ДЛЯ ПОДЖАРИВАНИЯ
Подходит для газовых грилей серии E и S Genesis®



178724
09/07



⚠WARNINGS:

⚠ **Read all instructions before using your rotisserie.**
⚠ **This rotisserie is for outdoor use only.**
⚠ **Remove motor and store in a dry place when not in use**
⚠ **Do not touch hot surfaces. Use barbecue mitts.**
⚠ **This rotisserie is not for use by children.**
⚠ **To protect against electrical hazards do not immerse cord, plugs, or motor in water or other liquids.**
⚠ **Unplug the motor from outlet when not in use, or before cleaning.**
⚠ **Do not use rotisserie for other than intended use.**
⚠ **Make sure motor is off before placing it on the motor bracket.**
⚠ **Do not operate the rotisserie motor with a damaged cord or plug.**
⚠ **Do not operate the rotisserie motor if it malfunctions.**
⚠ **The rotisserie motor is equipped with a three prong (grounding) power cord for your protection against shock hazard.**
⚠ **The power cord should be plugged directly into a properly grounded three prong receptacle. If use of an extension cord is required, be sure that it is a minimum 16 AWG, 3 wire well insulated cord, marked for OUTDOOR USE ONLY and properly grounded.**
⚠ **When using an extension cord, make sure it is not in contact with hot or sharp surface.**
⚠ **Outdoor extension cords should be marked with the letters "W-A" and a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances".**
⚠ **Do not cut or remove the grounding prong from the rotisserie motor power cord.**
⚠ **Do not let cord hang over any sharp edge or hot surface.**
⚠ **Use only outdoors; do not expose to rain.**
⚠ **To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.**
⚠ **A short power cord is supplied to reduce the risk of tripping over the cord. Extension cords may be used, but caution must be taken to prevent tripping over the cord.**
⚠ **In absence of local codes the rotisserie motor must be grounded electrically in accordance with the National Electric Code, ANSI / NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.**

WARRANTY
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 year(s) when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.
Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.
This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, that they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.
This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty. Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

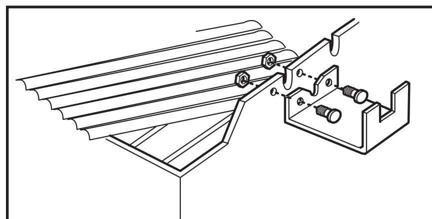




ASSEMBLY

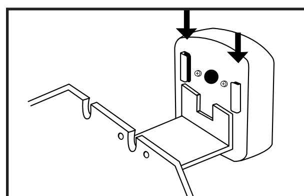
1. Install the Motor Bracket

Attach the stainless steel motor bracket to the left-hand side of the cooking box, using the 1/4-20 fasteners and the 1/4-20 Keps nuts.



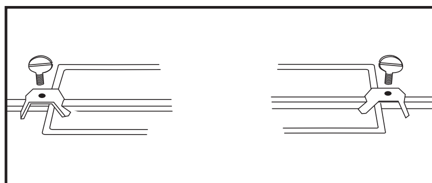
2. Attach the Motor

Slide the motor onto the stainless steel motor bracket.



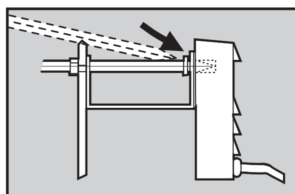
3. Put the Spit Forks on the Rotisserie Shaft

Slide the forks onto the shaft so that the tines are facing each other. Screw in the thumb screws to hold the forks in place.



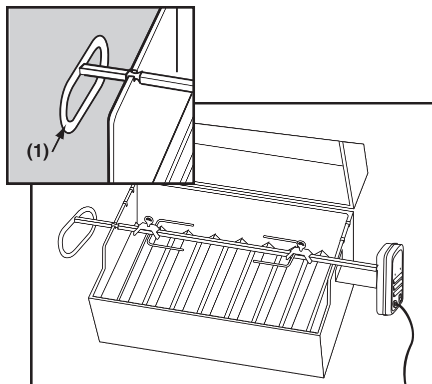
4. Insert the Rotisserie Shaft in the Motor

Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the motor.



5. Set the Rotisserie Shaft on Rotisserie Support Block

Place the handle(1) end of rotisserie on the support notch.









4

OPERATING

1. Remove rotisserie shaft from barbecue. Remove one spit fork.
2. Push the rotisserie shaft through the approximate centre of the food.
3. Slide the spit fork onto the shaft. Insert the tines of both spit forks into the food. The food should be centered on the shaft. Tighten the thumb screws.
4. Place the rotisserie shaft on the cooking box. The grooves of the shaft should rest in the cut-outs in the cooking box.
5. The rotisserie shaft should rotate so that the heavy side of the meat or poultry rotates down to the bottom. Large joints may require the removal of the cooking grates and warming rack to allow full rotation of the shaft. Re-mount the food if necessary for better balance.
6. Remove rotisserie shaft with food before preheating. Preheat barbecue for 10 minutes with lid down. Follow cooking instructions in your Weber® gas barbecue cook book and adjust the burners as indicated.
7. Place the motor into the bracket, slide to lock.
8. Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the motor. Place the rotisserie shaft with food on the cooking box.
9. Turn the motor on.

COOKING

- Meat (except poultry and minced meat) should be brought to room temperature before cooking. (20 to 30 minutes should be adequate for most foods. If frozen, defrost completely before cooking.)
- Truss meat or poultry with string, if necessary, to make the shape as uniform as possible before putting it on the spit.
- Remove cooking grates and warming rack to allow food to turn freely.
- If you wish to save drippings for gravy, place a drip-pan directly under the food on top of the Flavorizer® bars.
- Food preparation steps are the same for rotisserie cooking as for ordinary cooking. Indicated timing in the cook book will be the same.
- All cooking should be performed with the lid closed.
- If foods are too heavy or are irregular in shape, they may not rotate well and should be cooked by the Indirect Method, without using the rotisserie.



This symbol indicates that the product cannot be disposed of in the trash. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com®, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.







⚠ ADVERTENCIAS:

- ⚠ **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el asador giratorio.**
- ⚠ **El asador giratorio es sólo para uso al aire libre.**
- ⚠ **Quite el motor y guárdelo en un lugar seco cuando no lo utilice.**
- ⚠ **No toque las superficies calientes. Utilice los guantes de barbacoa.**
- ⚠ **Este asador giratorio no debe ser utilizado por niños.**
- ⚠ **Para evitar descargas eléctricas no sumerja cables, enchufes o el motor en agua u otros líquidos.**
- ⚠ **Desconecte el motor de la toma cuando no lo utilice o antes de la limpieza.**
- ⚠ **No utilice el asador giratorio para fines distintos al que ha sido diseñado.**
- ⚠ **Asegúrese de que el motor está apagado antes de colocarlo en el soporte del motor.**
- ⚠ **No maneje el motor del asador giratorio con el cable o el enchufe dañados.**
- ⚠ **No maneje el motor del espetón si funciona mal.**
- ⚠ **Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de que no entra en contacto con una superficie caliente o afilada.**
- ⚠ **No deje que el cable cuelgue de ninguna superficie afilada o caliente.**
- ⚠ **Utilícelo solamente al aire libre, no lo exponga a la lluvia.**
- ⚠ **Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, mantenga la conexión del cable de extensión seca y lejos del suelo.**
- ⚠ **Se suministra un cable de alimentación pequeño para reducir el riesgo de tropezar con el cable. Se pueden utilizar cables de extensión, pero hay que tener cuidado para no tropezarse.**
- ⚠ **Utilice solamente cables de extensión etiquetados para uso al aire libre y con aparatos que puedan utilizarse al aire libre.**
- ⚠ **En caso de no existir códigos locales, el motor del asador giratorio deberá conectarse a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.**

GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co., (Weber) por la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL, que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra a partir de la fecha de compra y durante los 2 años siguientes, siempre que se haya montado y manejado de acuerdo con las instrucciones impresas que lo acompañan.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas inclementes como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada. Weber no se hace responsable bajo esta u otra garantía implícita de ningún daño indirecto o consecuente. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que otros derechos, que varían en función del estado.



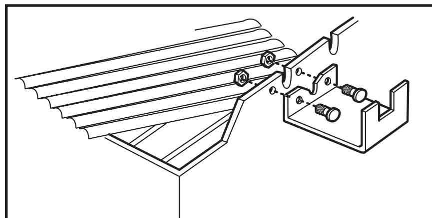




MONTAJE

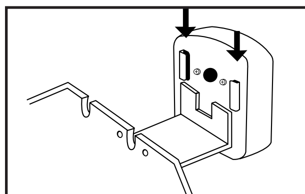
1. Instalar el soporte del motor

Instale el soporte de acero inoxidable del motor en el lado derecho de la caja de cocina, utilizando las abrazaderas 1/4-20 y las tuercas de tope 1/4-20.



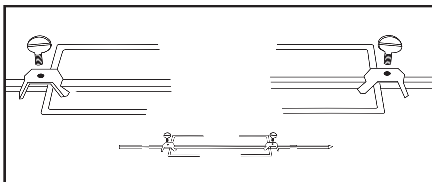
2. Colocar el motor

Deslice el motor hacia su soporte de acero inoxidable.



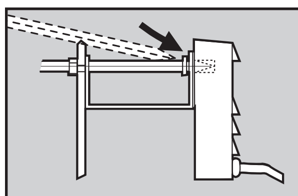
3. Colocar las horquillas en el eje del asador giratorio

Deslice las horquillas por el eje, colocándolas de modo que los dientes queden uno delante del otro. Atornille los tornillos de mariposa para fijar las horquillas en su lugar.



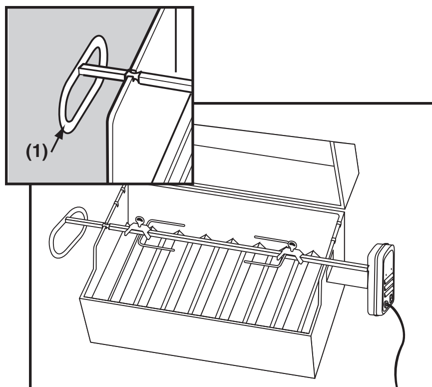
4. Insertar el eje del asador giratorio en el motor

Inserte el extremo acabado en punta del eje del asador giratorio en el motor.



5. Colocar el eje del asador giratorio en el bloque de soporte del asador giratorio

Coloque el extremo de la asa (1) del asador giratorio en la muesca del soporte.







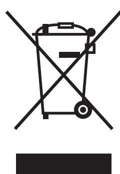


UTILIZACIÓN

1. Quite el eje del asador giratorio de la barbacoa. Quite una horquilla del asador giratorio.
2. Empuje el eje del asador giratorio por el centro de la comida.
3. Deslice la horquilla del asador giratorio por el eje. Inserte los dientes de ambas horquillas del asador giratorio en la comida. La comida debería estar centrada en el eje. Apriete los tornillos de mariposa.
4. Coloque el eje del asador giratorio en la caja de cocina. Las ranuras del eje deberían descansar en las muescas de la caja de cocina.
5. El eje del asador giratorio debería girar de forma que el lado más pesado de la carne o ave gire hacia abajo del todo. Los trozos de carne más grandes puede que requieran la extracción de las parrillas de cocción y de la rejilla de calentamiento para permitir el giro completo del eje. Vuelva a montar la comida para mejorar el equilibrio si fuese necesario.
6. Quite el eje del asador giratorio con la comida antes de precalentar. Precaliente la barbacoa durante 10 minutos, con la tapa bajada. Siga las instrucciones de cocción del libro de cocina de su barbacoa de gas Weber® y ajuste los quemadores del modo indicado.
7. Coloque el motor en el soporte y deslícelo para que quede bloqueado.
8. Inserte el extremo acabado en punta del eje del asador giratorio en el motor. Coloque el eje del asador giratorio con la comida en la caja de cocina.
9. Encienda el motor.

COCCIÓN

- Las carnes (excepto las aves y la carne picada) deberán ponerse a temperatura ambiente antes de ser cocinadas. (De 20 a 30 minutos es lo adecuado para la mayoría de las comidas. Si la comida está congelada habrá que descongelarla completamente antes de cocinarla.)
- Ate la carne o ave con una cuerda, en caso que sea necesario, para conseguir que la forma sea lo más uniforme posible antes de ponerla en el asador.
- Quite las parrillas de cocción y la rejilla de calentamiento para permitir que la comida gire libremente.
- Si desea reservar las gotas que caigan para hacer salsa, coloque una bandeja de goteo directamente debajo de la comida, encima de la barras Flavorizer®.
- Los pasos para la preparación de la comida son los mismos para cocinar con asador giratorio que para cocinar normalmente. Los tiempos indicados en el libro de cocina son igualmente válidos.
- Toda la cocción deberá realizarse con la tapa cerrada.
- Si las piezas son muy pesadas o tienen formas irregulares, puede que no giren bien y deberán cocinarse con el método indirecto sin utilizar asador giratorio.



Este símbolo indica que el producto no puede ser desechado con la basura. Para las instrucciones sobre la manera correcta de desechar este producto en Europa, por favor visite www.weber.com®, y póngase en contacto con el importador listado para su país. Si usted no tiene acceso a la Internet, póngase en contacto con el distribuidor a quien le compró el producto y solicítele el nombre, dirección y teléfono del importador.





⚠ AVERTISSEMENTS :

- ⚠ **Lisez toutes les instructions avant d’utiliser votre rôtissoire.**
- ⚠ **Cette rôtissoire est destinée être utilisée à l’extérieur uniquement.**
- ⚠ **Lorsque le moteur n’est pas utilisé, retirez-le et stockez-le à un emplacement à l’abri de l’humidité.**
- ⚠ **Evitez tout contact avec des surfaces chaudes. Utilisez des gants pour barbecue.**
- ⚠ **Cette rôtissoire ne doit pas être utilisée par des enfants.**
- ⚠ **Pour éviter les risques d’électrocution, n’immergez pas le cordon d’alimentation, les fiches ni le moteur dans de l’eau ou un autre liquide.**
- ⚠ **Débranchez le moteur de la prise de courant lorsqu’il n’est pas utilisé ou avant de procéder à son nettoyage.**
- ⚠ **N’utilisez pas la rôtissoire à des fins autres que celles prévues.**
- ⚠ **Assurez-vous que le moteur est arrêté avant de le placer sur son support.**
- ⚠ **Ne faites pas fonctionner le moteur de rôtissoire avec un cordon d’alimentation et/ou une fiche endommagés.**
- ⚠ **N’utilisez pas le moteur de la rôtissoire en cas de dysfonctionnement.**
- ⚠ **En cas d’utilisation d’une rallonge électrique, assurez-vous que cette dernière n’est en contact avec aucune surface chaude ou acérée.**
- ⚠ **Ne laissez pas le cordon d’alimentation pendre sur un bord acéré ou une surface chaude.**
- ⚠ **Utilisez l’appareil à l’extérieur uniquement et ne l’exposez pas à la pluie.**
- ⚠ **Pour réduire les risques de chocs électriques, maintenez la rallonge électrique au sec et au-dessus du sol.**
- ⚠ **Le cordon d’alimentation fourni est court afin de réduire les risques de trébuchement. Vous pouvez utiliser des rallonges électriques, mais faites attention au risque de trébuchement.**
- ⚠ **Utilisez uniquement une rallonge électrique adaptée à une utilisation à l’extérieur et avec des appareils d’extérieur.**
- ⚠ **En l’absence de codes régionaux, le moteur de la rôtissoire doit être raccordé au sol électriquement conformément au Code national de l’électricité, ANSI / NFPA 70, ou au Code de l’électricité du Canada, CSA C22.1.**

GARANTIE

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantit à l’ACHETEUR D’ORIGINE un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d’achat : 2 an(s), dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l’accompagnent.

Weber risque d’avoir besoin d’un justificatif de la date d’achat. CONSERVEZ PAR CONSÉQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE, ET RENVOYEZ-NOUS AU PLUS TÔT VOTRE CARTE D’ENREGISTREMENT DE GARANTIE LIMITÉE WEBER.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d’utilisation et d’entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux des pièces et en accepte la réclamation, ces pièces sont réparées ou remplacées gratuitement (à la seule discrétion de Weber). Les pièces défectueuses doivent nous être renvoyées en port prépayé. Weber renvoie la pièce à l’acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d’entretien normal et routinier. La présente Garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d’une exposition directe ou indirecte (présence dans l’atmosphère) à des produits chimiques. Selon la présente garantie limitée ou toute garantie impliquée, Weber décline toute responsabilité relative à d’éventuels dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi. Il est également possible que vous disposiez de droits supplémentaires, tributaires de la législation en vigueur.



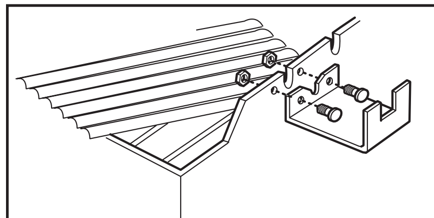




MONTAGE

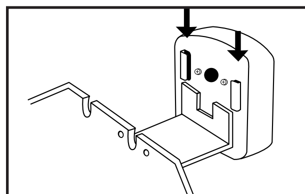
1. Installez le support du moteur.

Fixez le support du moteur en acier inox sur le côté gauche de la cuve de cuisson, à l'aide des pièces de fixation de 1/4-20 et des écrous à rondelle dentée de 1/4-20.



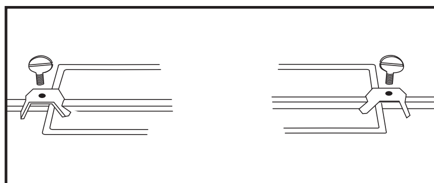
2. Fixez le moteur.

Faites glisser le moteur sur son support en acier inox.



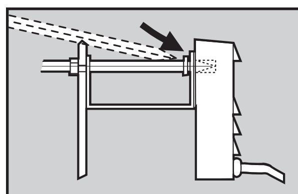
3. Installez les fourchettes sur la broche de rôtissoire.

Faites glisser les fourchettes sur la broche en orientant les pointes les unes vers les autres. Serrez les vis à serrage manuel pour immobiliser les fourchettes.



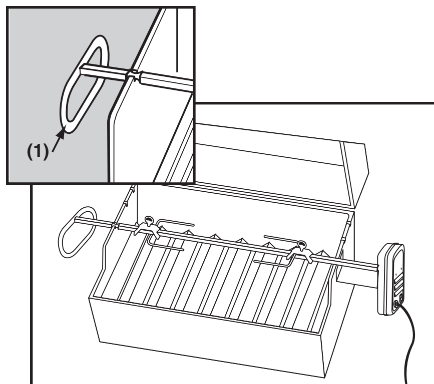
4. Insérez la broche de rôtissoire dans le moteur.

Insérez la pointe de la broche de rôtissoire dans le moteur.



5. Faites reposer la broche de rôtissoire sur le bloc-support de rôtissoire.

Placez l'extrémité poignée (1) de la broche de rôtissoire dans l'encoche du support.







FONCTIONNEMENT

1. Retirez la broche de rôtissoire du barbecue. Retirez l'une des fourchettes.
2. Enfoncez la broche de rôtissoire au centre de l'aliment à rôtir.
3. Réinstallez la fourchette sur la broche. Insérez les pointes des deux fourchettes dans l'aliment. L'aliment doit être centré sur la broche. Serrez les vis à serrage manuel.
4. Placez la broche de rôtissoire sur la cuve de cuisson. Les rainures de la broche doivent reposer dans les encoches de la cuve de cuisson.
5. La broche de rôtissoire doit tourner de façon à positionner le côté lourd de la viande ou de la volaille vers le bas. En cas de rôtissage d'aliments volumineux, la rotation de la broche peut nécessiter le retrait des grilles de cuisson et du panier de réchauffage. Si nécessaire, embrochez à nouveau l'aliment à rôtir afin de mieux l'équilibrer.
6. Retirez la broche de rôtissoire avec l'aliment pendant le préchauffage du barbecue. Préchauffez le barbecue pendant 10 minutes avec le couvercle abaissé. Suivez les instructions de cuisson figurant dans le livre de recettes de votre barbecue à gaz Weber® et réglez les brûleurs comme indiqué.
7. Placez le moteur sur son support et verrouillez-le.
8. Insérez la pointe de la broche de rôtissoire dans le moteur. Placez la broche de rôtissoire avec l'aliment à rôtir sur la cuve de cuisson.
9. Mettre le moteur en marche.

CUISSON

- La viande (à l'exception de la volaille et de la viande hachée) doit être à température ambiante avant sa cuisson. (20 à 30 minutes de cuisson suffisent généralement pour la plupart des aliments. Si les aliments sont congelés, les dégeler complètement avant de les cuire.)
- Ficelez la viande ou la volaille, si nécessaire, afin de rendre la forme aussi uniforme que possible avant son embrochage.
- Retirez les grilles de cuisson et le panier de réchauffage pour permettre la rotation sans entrave de la viande ou volaille.
- Si vous souhaitez récupérer le jus et la graisse qui s'égouttent dans le but de préparer une sauce, placez une barquette en aluminium directement sous les aliments, sur les barres Flavorizer®.
- La procédure de préparation des aliments en vue de leur cuisson avec la rôtissoire est la même que pour la cuisson normale. Les temps de cuisson indiqués dans le livre de recettes sont identiques.
- Toutes les cuissons doivent être réalisées avec le couvercle abaissé.
- Si les aliments sont trop lourds ou de forme irrégulière, ils risquent de ne pas tourner correctement. Le cas échéant, il est conseillé d'utiliser la méthode de cuisson indirecte sans la rôtissoire.



Ce symbole indique que le produit doit être mis au rebut de façon spéciale. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web www.weber.com® et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez d'aucun accès Internet, contactez votre revendeur afin d'obtenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.







⚠WARNHINWEISE:

- ⚠ **Lesen Sie vor der Verwendung des Drehspießes alle entsprechenden Anleitungen.**
- ⚠ **Dieser Drehspieß darf nur im Freien verwendet werden.**
- ⚠ **Wenn Sie den Drehspieß nicht verwenden, bauen Sie den Motor ab und lagern Sie den Motor an einem trockenen Ort.**
- ⚠ **Berühren Sie keine heißen Flächen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe.**
- ⚠ **Dieser Drehspieß darf nicht von Kindern bedient werden.**
- ⚠ **Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Kabel, Stecker und Motor NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.**
- ⚠ **Ziehen Sie den Stecker des Motors aus der Steckdose, wenn Sie den Drehspieß nicht verwenden oder wenn Sie den Drehspieß reinigen möchten.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Drehspieß ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.**
- ⚠ **Stellen Sie sicher, dass der Motor ausgeschaltet ist, bevor Sie den Motor auf die Motorhalterung montieren.**
- ⚠ **Betrieben Sie den Motor des Drehspießes nicht, wenn ein Kabel oder ein Stecker beschädigt ist.**
- ⚠ **Betreiben Sie den Motor des Drehspießes nicht, wenn eine Fehlfunktion vorliegt.**
- ⚠ **Stellen Sie bei Verwendung eines Verlängerungskabels sicher, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt.**
- ⚠ **Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen hängen.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Drehspieß nur im Freien und schützen Sie den Drehspieß vor Regen.**
- ⚠ **Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, halten Sie Steckverbindungen des Verlängerungskabels trocken und legen Sie diese Verbindungen nicht auf der Erde ab.**
- ⚠ **Das mitgelieferte Stromversorgungskabel ist extra kurz, um die Gefahr eines Sturzes über das Kabel zu verringern. Sie können Verlängerungskabel verwenden. Ergreifen Sie jedoch die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen, um einen Sturz über das Verlängerungskabel zu verhindern.**
- ⚠ **Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel, die für die BENUTZUNG IM FREIEN und für die Benutzung mit Geräten im Freien zugelassen sind.**

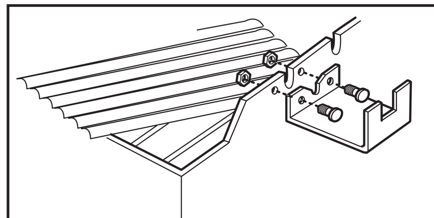
EINGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM
Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem Erstkäufer, dass das Produkt vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn das Erzeugnis entsprechend der mit dem Erzeugnis gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten von Einsender vorauszubezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.
Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige oder Folgeschäden haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.



MONTAGE

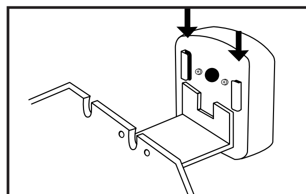
1. Installieren der Motorhalterung

Befestigen Sie die Edelstahl-Motorhalterung mit Hilfe der Befestigungsschrauben 1/4-20 und der Sicherungsmuttern 1/4-20 an der linken Seite der Grillkammer.



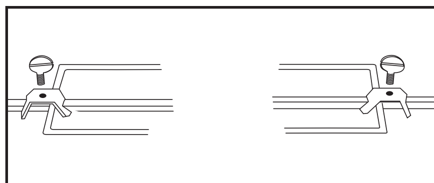
2. Installieren des Motors

Schieben Sie den Motor auf die Edelstahl-Motorhalterung.



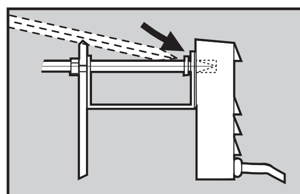
3. Aufstecken der Fleischklammern auf den Drehspieß

Schieben Sie die Klammern so auf den Spieß, dass die Spitzen zueinander zeigen. Ziehen Sie die Flügelschrauben fest, um die Klammern zu arretieren.



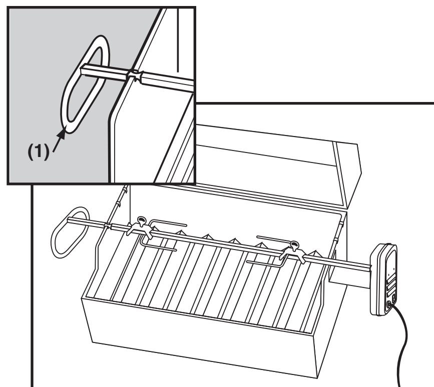
4. Befestigen des Drehspießes am Motor

Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in die Spießaufnahme des Motors.



5. Einsetzen des Drehspießes in die Drehspieß-Halterung

Legen Sie das Griffende (1) des Drehspießes in die Haltekerbe der Grillkammer.





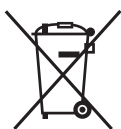


BETRIEB

1. Nehmen Sie den Drehspieß vom Grill. Nehmen Sie eine der Fleischklammern ab.
2. Stoßen Sie den Drehspieß etwa in der Mitte durch das Grillgut.
3. Schieben Sie die Fleischklammer auf den Spieß. Drücken Sie die Spitzen beider Fleischklammern in das Fleisch. Das Fleisch sollte mittig auf dem Spieß stecken. Ziehen Sie die Flügelschrauben fest.
4. Legen Sie den Drehspieß auf die Grillkammer. Die Nuten am Spieß müssen in den Aussparungen der Grillkammer ruhen.
5. Das Fleisch sollte auf dem Spieß gleichmäßig angeordnet sein, sodass sich der Spieß gleichmäßig drehen kann. Bei größeren Stücken müssen Sie möglicherweise die Grillroste und den Warmhalterost entnehmen. Damit sich der Spieß gleichmäßig drehen kann, müssen Sie eventuell das Grillgut neu anordnen.
6. Nehmen Sie den Drehspieß mit dem Grillgut vor dem Vorheizen vom Grill. Heizen Sie den Grill ca.10 Minuten bei geschlossenem Deckel vor. Befolgen Sie die Anleitungen in der beiliegenden Weber-Rezeptbroschüre und stellen Sie die Brenner wie dort beschrieben ein.
7. Stecken Sie den Motor in die Halterung dieser einrastet.
8. Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in den Motor. Hängen Sie den Drehspieß mit dem Grillgut in die vorgesehene Aussparung auf der Grillkammer.
9. Schalten Sie den Motor ein.

ZUBEREITEN VON SPEISEN

- Bringen Sie das Fleisch (außer Hackfleisch und Geflügel) vor dem Grillen auf Raumtemperatur. (Bei den meisten Fleischstücken sollten 20 bis 30 Minuten ausreichen. Tiefgefrorenes Fleisch muss vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.)
- Bevor Sie das Fleisch auf den Spieß stecken, binden Sie das Fleisch mit Küchengarn zu einer möglichst gleichmäßigen Masse zusammen.
- Nehmen Sie die Grill- und Warmhalterost heraus, damit sich das Fleisch ohne Hindernisse drehen kann.
- Wenn Sie herabtropfende Fette und Bratensäfte auffangen und für Saucen verwenden möchten, platzieren Sie eine Tropfschale direkt unter dem Grillgut auf den Flavorizer® Bar-Aromastäben.
- Der gesamte Grillvorgang sollte bei geschlossenem Deckel erfolgen.
- Wenn das Grillgut zu schwer ist oder zu ungleichmäßig geformt wurde, dreht sich das Grillgut möglicherweise nicht. In diesem Fall sollte das Grillgut ohne Drehspieß nach der indirekten Methode gegart werden.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das betreffende Produkt nicht mit dem Müll entsorgt werden darf. Fúr Anweisungen bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts in Europa besuchen Sie bitte unsere Website www.weber.com®, und kontaktieren Sie den für Ihr Land angegebenen Importeur. Falls Sie keinen Zugang zum Internet haben, fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem Namen, der Anschrift und der Telefonnummer des Importeurs.







⚠VAROITUKSET:

- ⚠ **Lue ohjeet ennen vartaan käyttöä.**
- ⚠ **Varras on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön.**
- ⚠ **Irrota moottori ja säilytä sitä kuivassa, kun se ei ole käytössä.**
- ⚠ **Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä grillikintaita.**
- ⚠ **Varras ei sovi lasten käyttöön.**
- ⚠ **Välttääksesi sähköiskun älä upota pistoketta, johtoa tai moottoria veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.**
- ⚠ **Irrota moottorin johto, kun se ei ole käytössä, tai ennen puhdistusta.**
- ⚠ **Älä käytä varrasta muuhun tarkoitukseen.**
- ⚠ **Varmista, että moottori on sammutettu ennen kuin asetat sen moottorin pidikkeeseen.**
- ⚠ **Älä käytä vartaan moottoria, jos johto tai pistoke on vioittunut.**
- ⚠ **Älä käytä vartaan moottoria, jos siinä on toimintahäiriöitä.**
- ⚠ **Kun käytät jatkojohtoa, varmista ettei se ole kosketuksissa kuuman tai terävän pinnan kanssa.**
- ⚠ **Älä anna johdon roikkua terävän reunan tai kuuman pinnan päällä.**
- ⚠ **Vain ulkokäyttöön. Ei saa kastua sateessa.**
- ⚠ **Sähköiskun välttämiseksi pidä jatkojohto kuivassa paikassa poissa maasta.**
- ⚠ **Laitteen mukana oleva sähköjohto on lyhyt kompastumisten välttämiseksi. Jatkojohdon kanssa on varottava kompastumista.**
- ⚠ **Käytä VAIN ULKOKÄYTTÖÖN tarkoitettua jatkojohtoa.**

TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) takaa täten tämän ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta koottuna ja käytettynä laitteen mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti.

Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU JA PALAUTA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTI-KORTTI PYYDETTÄESSÄ.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postikulut etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkivallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä.

Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialtistuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä. Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös paikallisen lainsäädännön mukaisia muita oikeuksia.



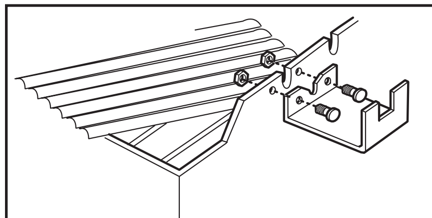




KOKOAMINEN

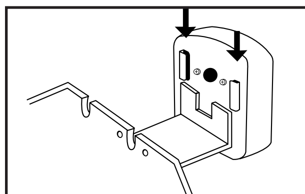
1. Moottorin kiinnikkeen asennus

Kiinnitä ruostumattomasta teräksestä valmistettu moottorin kiinnike grillipesän vasemmalle puolelle. Käytä 1/4-20 -kiinnittimiä ja 1/4-20 -kruunumuttereita.



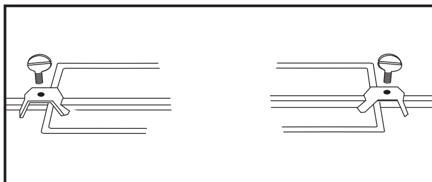
2. Moottorin kiinnitys

Työnnä moottori ruostumattomaan teräskiinnikkeeseen.



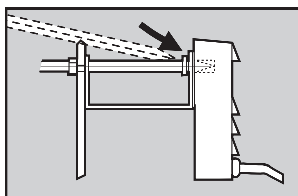
3. Varrashaarukkoiden asetus vartaan akselille

Työnnä haarukat akselille niin, että kärjet ovat vastakkain. Kiristä haarukoiden sormiruuvit.



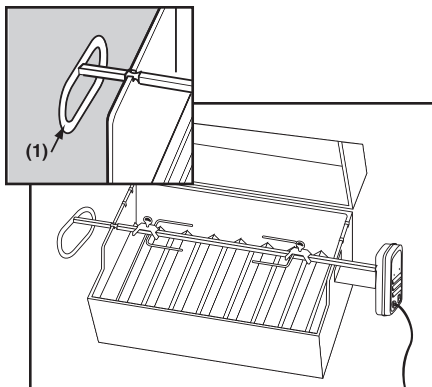
4. Vartaan akselin asettaminen moottoriin

Työnnä vartaan varren terävä pää moottoriin.



5. Vartaan asettaminen kannakkeeseen

Aseta vartaan kahvapää (1) kannakkeen koloon.





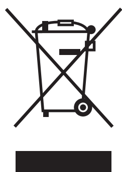
  

KÄYTTÖ

1. Ota vartaan akseli grillistä. Poista varrashaarukka.
2. Työnnä vartaan akseli suunnilleen ruoan keskeltä läpi.
3. Liu'uta varrashaarukka vartaaseen. Työnnä varrashaarukoiden piikit ruokaan. Ruoan tulisi olla vartaan keskellä. Kiristä sormiruuvit.
4. Aseta varras grillipesään. Akselissa olevien urien tulee olla grillipesän leikkausten kohdalla.
5. Vartaan varren tulisi pyöriä niin, että lihan tai siipikarjan painavampi puoli pyörisi pohjan kautta. Jos paistat isoja lihapaloja, poista grilliritilät ja lämmitysteline, jotta varras mahtuu pyörimään paremmin. Kiinnitä ruoka tarvittaessa uudestaan vartaaseen paremman tasapainon saavuttamiseksi.
6. Poista varras ja ruoka ennen esilämmittämistä. Esilämmitä grilliä 10 minuuttia kansi suljettuna. Noudata Weber® -kaasugrillin keittokirjan ohjeita ja säädä polttimia niiden mukaan.
7. Aseta moottori pidikkeeseen. Liu'uta kunnes se lukittuu.
8. Työnnä vartaan varren terävä pää moottoriin. Aseta varras ja ruoka grillipesään.
9. Käynnistä moottori.

RUOANVALMISTUS

- Lihan (siipikarjaa ja jauhelihaa lukuun ottamatta) annetaan lämmetä huoneenlämpöiseksi. (20 - 30 minuuttia riittää useimmille ruoille. Anna pakasteen sulaa kokonaan ennen kypsennystä.)
- Sido liha tai kana tarvittaessa langalla, jotta sen muoto olisi mahdollisimman tasainen kun laitat sen haarukkaan.
- Poista grilliritilät ja lämmitysteline, jotta ruoka mahtuu pyörimään kunnolla.
- Jos haluat säästää nesteen kastiketta varten, aseta keräilyastia suoraan ruoan alle, Flavorizer® -kiskojen päälle.
- Ruoan valmistusvaiheet ovat samat kuin tavallisessa grillauksessa. Keittokirjan ilmoittamat grillausajat ovat samat.
- Grillaus tapahtuu aina kansi suljettuna.
- Liian painava tai muodoltaan epätasainen ruoka ei pyöri kunnolla. Käytä sen valmistamiseen epäsuoraa menetelmää ilman varrasta.



Tämä symboli merkitsee sitä, että tuotetta ei voi hävittää jätteiden mukana. Lisätietoja tämän tuotteen oikeanlaisesta hävittämisestä saat osoitteestamme www.weber.com® ja ottamalla yhteyttä tuotteen maahantuojaan maassasi. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, pyydä maahantuojan nimi, osoite ja puhelinnumero tuotteen myyjältä.





⚠ ADVARSLER:

⚠ **Les alle instruksjonene før du bruker rotisserie.**

⚠ **Dette rotisserie er bare til utendørs bruk.**

⚠ **Ta av motoren og lagre den på et tørt sted når den ikke er i bruk**

⚠ **Varme overflater må ikke berøres. Bruk grillvotter.**

⚠ **Dette rotisserie må ikke brukes av barn.**

⚠ **For å unngå elektrisk støt, må ikke ledningen, pluggen eller motoren dyppes i vann eller annen væske.**

⚠ **Ta ut uttaket til motoren når den ikke er i bruk, eller før rengjøring.**

⚠ **Bruk ikke rotisserie til noe annet enn det er tenkt til.**

⚠ **Påse at motoren er av før den plasseres i motorbraketten.**

⚠ **Bruk ikke rotisseriemotoren med skadet ledning eller plugg.**

⚠ **Bruk ikke rotisseriemotoren hvis den har feilfunksjon.**

⚠ **Når det brukes skjøteledning, påse at den ikke kommer i kontakt med varme eller skarpe overflater.**

⚠ **La ikke ledningen henge over skarpe hjørner eller varme overflater.**

⚠ **Brukes bare utendørs, må ikke utsettes for regn.**

⚠ **Hold skjøteledningen tørr og ikke på bakken, for å redusere faren for elektrisk støt.**

⚠ **Det er vedlagt en kort elektrisk ledning for å redusere faren for å tråkke på ledningen. Det kan brukes skjøteledning, men man må være forsiktig så det ikke tråkkes på ledningen.**

⚠ **Bruk bare skjøteledning som er merket FOR UTENDØRS BRUK og til bruk med utendørs apparater.**

GARANTI

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN at produktet er fritt for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis montert og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.

Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. DERFOR SKAL DU BEHOLDE SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG RETURNERE WEBER LIMITED GARANTIREGISTRERINGEN KORTET ØYEBLIKKELIG

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifiting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillelse, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt og porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlatelse fra å foreta normal og rutinemessig vedlikehold, som beskrevet i denne brukerhåndboken. Forringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien. Weber skal ikke være ansvarlig under dette eller noen indirekte garanti for utilsiktet eller betydelige skader. Denne garantien gir deg spesifikke lovlige rettigheter, og du har også andre rettigheter, noe som kan variere fra land til land.



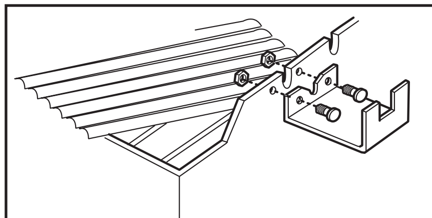




MONTERING

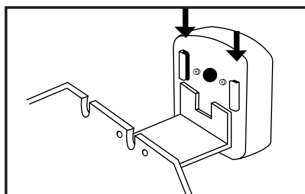
1. Montere motorbraketten

Fest motorbraketten av rustfritt stål på venstre side av grillboksen ved å bruke 1/4-20 fester og 1/4-20 låsemuttere.



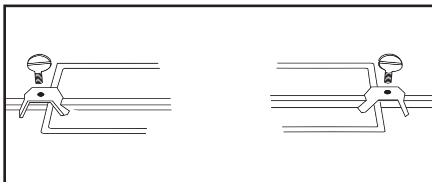
2. Fest motoren

Skyv motoren inn på motorbraketten av rustfritt stål.



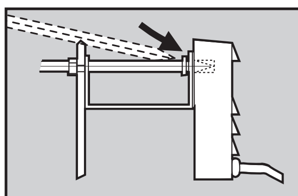
3. Sett gaffelspydene på rotisserieakselen

Skyv gaflene inn på akselen slik at spissene peker mot hverandre. Skru inn fingerskruene som holder gaflene på plass.



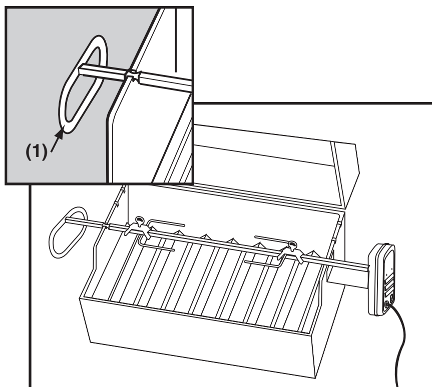
4. Sett rotisserieakselen inn i motoren

Sett pilenden på rotisserieakselen inn på motoren.



5. Sett rotisserieakselen på rotisseriestøtteblokken

Plasser enden av håndtaket (1) på rotisseriet i støttesporet.





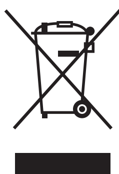


BETJENING

1. Ta rotisserieakselen av grillen. Ta av et gaffelspyd.
2. Trykk rotisserieakselen gjennom kjøttet omtrent på midten.
3. Skyv gaffelspydet inn på skaftet. Sett spissene på gaffelspydene inn i kjøttet. Kjøttet bør sentreres på akselen. Trekk til fingerskruene.
4. Plasser rotisserieakselen på grillboksen. Sporene på akselen skal hvile i hakkene på grillboksen.
5. Rotisserieakselen skal rotere slik at den tunge siden av kjøttet eller fjærkreet roterer ned mot bunnen. Det kan være nødvendig å ta av grillristene og varmeristen for å gi full rotering på akselen, hvis det er store kjøttstykker. Sett kjøttet på igjen hvis det er nødvendig, for å få bedre balanse.
6. Ta av rotisserieakselen med kjøtt før forvarming. Forvarm grillen i 10 minutter med lokket på. Følg stekeinstruksjonene i din Weber® kokebok for gassgrill og juster brennerne som vist.
7. Plasser motoren på braketten, skyv inn for å låse.
8. Sett pilenden på rotisserieakselen inn på motoren. Plasser rotisserieakselen med kjøtt på grillboksen.
9. Slå på motoren.

GRILLING

- Kjøttstykker (unntatt fjærkre og finhakket kjøtt) bør ligge i romtemperatur før steking. (20 til 30 minutter bør passe til de fleste kjøttyper. Hvis det er frosset må det tines før steking.)
- Bind opp kjøtt eller fjærkre med tråd, hvis nødvendig, for å gjøre formen så jevn som mulig før den settes på spydet.
- Ta av grillristene og varmeristen for at kjøttet skal rotere fritt.
- Plasser en dryppanne direkte under kjøttet på toppen av Flavorizer® bars, hvis du ønsker å spare dryppingen til å helle over.
- Trinnene for tillaging av kjøtt er de samme for rotisseriesteking som for vanlig steking. Indikert tid i kokeboken vil være den samme.
- All steking blir gjort med lokket på.
- Hvis kjøttet er for stort eller har uregelmessige former, kan det ikke rotere ordentlig og bør stekes med den indirekte metoden uten bruk av rotisseriet.



Dette symbolet angir at produktet ikke kan kastes sammen med husholdningsavfallet. Du finner anvisninger vedrørende riktig avhending av produktet i Europa ved å gå til www.weber.com® og ta kontakt med importøren som er oppført for det aktuelle landet. Hvis du ikke har tilgang til Internett, tar du kontakt med forhandleren for å få navnet, adressen og telefonnummeret til importøren.







⚠ADVARSLER:

- ⚠ Læs alle instrukser, inden den roterende grillbrænder anvendes.
- ⚠ Denne roterende grillbrænder må kun anvendes udendørs.
- ⚠ Tag motoren ud og opbevar den på et tørt sted, når den ikke bruges.
- ⚠ Berør ikke meget varme overflader. Brug grillhandsker.
- ⚠ Børn må aldrig anvende denne roterende grillbrænder.
- ⚠ Kabel, stik eller motor må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske på grund af faren for elektrisk stød.
- ⚠ Kobl motoren fra stikket, når den ikke er i brug, eller før den renses
- ⚠ Benyt ikke den roterende grillbrænder til andet end det tiltænkte formål.
- ⚠ Kontrollér, at motoren er slukket, inden den placeres på motorholderen.
- ⚠ Den roterende grillbrænder må ikke benyttes med beskadiget kabel eller stik.
- ⚠ Betjen ikke den roterende motor, hvis den fungerer forkert.
- ⚠ Bruges der forlængerkabel, så pas på, at det ikke berører varme eller skarpe overflader.
- ⚠ Lad ikke kablet hænge hen over nogen skarp kant eller varm overflade.
- ⚠ Anvendes kun udendørs og må ikke udsættes for regn.
- ⚠ Hold forlængerkablet tørt og væk fra jorden, så faren for elektrisk stød bliver mindre.
- ⚠ Der medfølger et kort strømkabel, der giver mindre fare for at snuble over kablet. Der kan anvendes forlængerkabler, men pas på, at ingen kan snuble over kablet.
- ⚠ Benyt kun et forlængerkabel, der er mærket FOR OUTDOOR USE og til brug med udendørs apparater.

GARANTI

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at den er uden materiale- og fremstillingsfejl og fra købsdatoen er der 2 års garanti, når den samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning.

Weber kan kræve en rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME SALGSKVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG STRAKS RETURNERE GARANTIREGISTRERINGSKORTET TIL WEBER LIMITED.

Den begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som ved en nærmere undersøgelse, som Weber er tilfreds med, viser sig at være defekte. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vil Weber enten reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker.Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejrlig, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgemæssige skader. Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan også have andre rettigheder, som kan variere fra land til land.



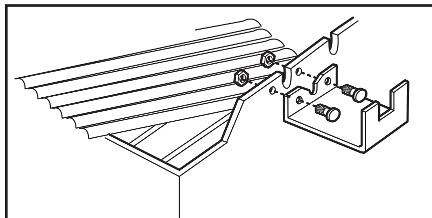




SAMLING

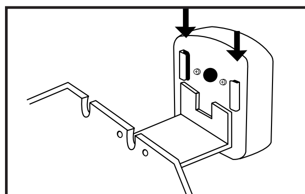
1. Montér motorholderen

Fastgør motorholderen af rustfrit stål til grillkassens venstre side ved hjælp ad 1/4-20 fastgøringsskruer og 1/4-20 keps-møtrikker.



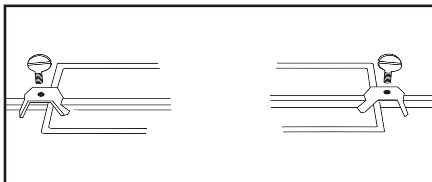
2. Fastgør motoren

Skub motoren, så den glider over på motorholderen af rustfrit stål.



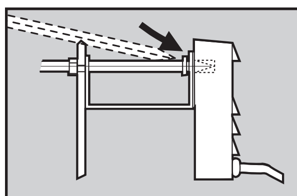
3. Sæt spydgaflerne på den roterende grillbrænderaksel

Lad gafterne glide over på akslen, så spidserne vender mod hinanden. Skru tommelskruerne ind, så gaflerne holdes på plads.



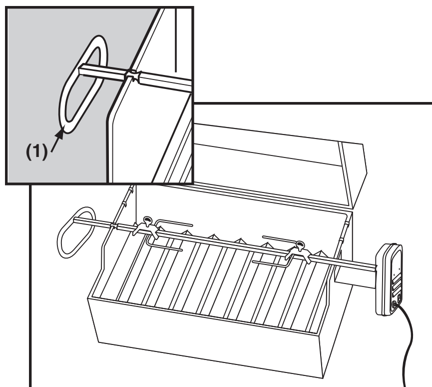
4. Stik den roterende grillbrænderaksel ind i motoren

Stik den roterende grillbrænderaksels spidse ende ind i motoren.



5. Sæt akslen på den roterende grillbrænders støtteblok

Placer den roterende grillbrænders handtagsende (1) i støttefordybningen.









BETJENING

1. Fjern den roterende grillbrænderaksel fra grillen. Fjern den ene spydgaffel.
2. Skub den roterende grillbrænderaksel ca. gennem midten på det, der skal grilles.
3. Skub spydgaflen over på akslen. Stik begge spydgaflers spidser ind i maden. Maden skal sidde helt midt på akslen. Stram tommelskruerne.
4. Læg den roterende grillbrænderaksel på grillkassen. Akslens riller skal hvile i grillkassens udskæringer.
5. Den roterende grillbrænders aksel skal rotere, så kødets eller fjerkræets tunge side roterer ned til bunden. Med store kødstykker kan det være nødvendigt at fjerne grillriste og varmehylde, så akslen kan dreje helt rundt. Montér maden igen, hvis det er påkrævet for at få bedre balance.
6. Fjern den roterende grillbrænderaksel, inden der forvarmes. Forvarm grillen i 10 minutter med låget på. Følg grillvejledningen i din Weber® gasgrills kogebog og indstil brænderne som anført.
7. Sæt motoren ind i holderen og skub, til den låses fast.
8. Stik den roterende grillbrænderaksels spidse ende ind i motoren. Læg den roterende grillbrænderaksel med maden på grillkassen.
9. Tænd for motoren.

MADLAVNING

- Kød (undtagen fjerkræ og kødfars) skal have stuetemperatur, inden det grilles. (20-30 minutter skulle være nok for de fleste fødevarer. Er maden dybfrossen, skal den tøs helt op inden tilberedning.)
- Bind bomuldssnor omkring kød eller fjerkræ, hvis det er påkrævet, så faconen bliver så ensartet som muligt, inden det sættes på spyddet.
- Fjern grillristene og varmehylden, så maden kan dreje uhindret.
- Ønsker du er gemme det, der drypper, til saucen, sættes en drypbakke lige under maden oven på Flavorizer® stængerne.
- Madens tilberedelsestrin er de samme for roterende som for almindelig grillning. Den grilltid, der er anført i kogebogen, er den samme.
- Al grillning bør gøres med lukket låg.
- Er maden for tung eller uregelmæssigt formet, vil den muligvis rotere dårligt, og den bør derfor tilberedes med den indirekte metode, uden brug af den roterende grillbrænder.



Dette symbol indikerer, at produktet ikke kan bortskaffes som almindeligt affald. For instrukser om reglerne for bortskaffelse af dette produkt i Europa, besøg venligst www.weber.com®, og kontakt den importør, der er angivet for dit land. Hvis du ikke har adgang til Internettet, kontakt da din forhandler for at få importørens navn, adresse og telefonnummer..







⚠VARNINGAR:

- ⚠ Läs alla instruktioner innan du använder det roterande grillspettet.
- ⚠ Det roterande grillspettet är endast för utomhusbruk.
- ⚠ Ta av motorn och förvara den på ett torrt ställe när den inte används.
- ⚠ Vidrör inte heta ytor. Använd grillvantar.
- ⚠ Det roterande grillspettet ska inte användas av barn.
- ⚠ För att förhindra elektrisk stöt ska sladd, kontakt eller motor inte dränkas in i vatten eller annan vätska.
- ⚠ Dra ur motorn från uttaget när den inte används, eller före rengöring.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettet för annat än avsett bruk.
- ⚠ Se till att motorn är avstängd innan du placerar den på motorhållaren.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettets motor om sladden eller kontakten är skadad.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettets motor om den inte fungerar korrekt.
- ⚠ När du använder en förlängningssladd ska du se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor eller vassa föremål.
- ⚠ Låt inte sladden hänga över en vass kant eller en het yta.
- ⚠ Använd den endast utomhus och utsätt den inte för regn.
- ⚠ För att minska risken för elektriska stötar ska förlängningssladdens anslutning hållas torr och inte ligga på marken.
- ⚠ Den medföljande nätsladden är kort för att minska risken för att någon snubblar över sladden. Förlängningssladd kan användas, men försiktighet måste iakttas för att förhindra att någon snubblar över sladden.
- ⚠ Använd endast en förlängningssladd som är märkt för utomhusbruk och för bruk med utomhusapparater.

GARANTI

Weber-Stephen Nordic (Weber®) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten.

Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR BÖR DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN OCH SÄNDA IN GARANTIREGISTRERINGSKORTET SÅ SNART SOM MÖJLIGT.

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaktsamhet, ändringar, felaktig användning, vandalism, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem. Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskador.

Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter, vilket varierar från land till land.



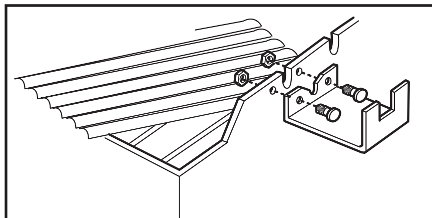




MONTERING

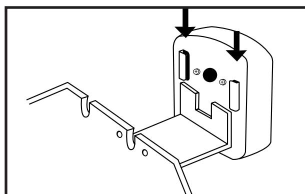
1. Montera motorhållaren

Montera motorhållaren i rostfritt stål på grillens högra sida med hjälp av 1/4-20 skruvar och 1/4-20 muttrar.



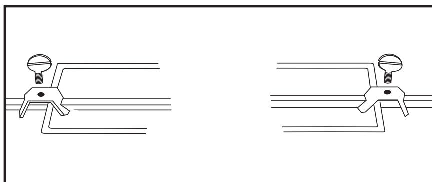
2. Montera motorn

Skjut på motorn i motorhållaren.



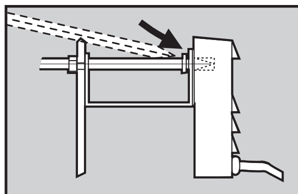
3. Montera spettgafflarna på spettet

Skjut på gafflarna på spettet så att spjuten är vända mot varandra. Skruva på vingskruvarna för att hålla spettgafflarna på plats.



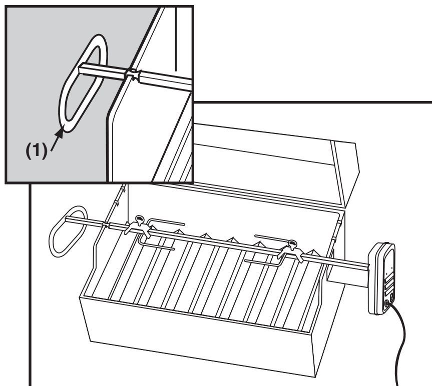
4. För in det roterande grillspettet i motorn

För in det roterande grillspettets spetsiga ände i motorn.



5. Placera det roterande grillspettet på stöden

Placera grillspettets handtag (1) i uttaget.





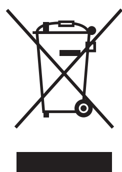


ANVÄNDNING

1. Ta av det roterande spettet från grillen. Ta av den ena spettgaffeln.
2. Tryck spettet genom matbitens mitt.
3. Skjut på spettgaffeln på spettet. För in spetsgaffelns båda spetsar i matbiten. Matbiten ska sitta mitt på spettet. Dra åt vingskruvarna.
4. Placera spettet på grillen. Spåren på spettet ska passa i urtagen på grillen.
5. Det roterande grillspettet ska rotera så att köttets eller fågelns tunga sida roterar ner till botten. Vid tillagning av stora bitar kan grillgaller och uppvärmningshylla behöva tas bort för att spettet ska kunna rotera fullt ut. Placera om maten vid behov för bättre balans.
6. Ta av det roterande spettet med mat innan förvärmning. Förvärm grillen under 10 minuter med locket stängt. Följ de grillinstruktioner som finns i din Weber® grillhandbok för gasolgrill och ställ in brännarna som anges där.
7. Placera motorn i hållaren och skjut den på plats.
8. För in det roterande grillspettets spetsiga ände i motorn. Placera spettet med maten på grillen.
9. Sätt på motorn.

TILLAGNING

- Kött (förutom fågel och malet kött) ska vara rumstempererat vid tillagning. (20 till 30 minuter är tillräckligt för de flesta typer av kött. Fruset kött ska tinas helt före tillagning.)
- Bind upp kött och fågel med ett snöre vid behov, för att få dess form så jämn som möjligt innan köttet placeras på spettet.
- Ta bort grillgaller och värmehylla så att maten kan rotera fritt.
- Om du vill spara droppavlagringarna för att göra sås ska du placera en droppform direkt under maten, ovanpå Flavorizer® bars.
- Förberedelserna är desamma för tillagning med roterande grillspett som för vanlig tillagning. Den tid som anges i grillhandboken är densamma.
- All tillagning bör ske med locket på.
- Om maten är för tung eller har oregelbunden form kanske den inte kan rotera ordentligt, och den ska då tillagas med indirekt grillning utan användning av det roterande grillspettet.



Den här symbolen indikerar att produkten inte kan kasseras normalt i hushållssoporna. Instruktioner för lämplig avyttring av produkten i Europa finns på www.weber.com®. Kontakta importören för ditt land. Om du inte har åtkomst till Internet ska du kontakta din återförsäljare och be om importörens namn, adress och telefonnummer.







⚠WAARSCHUWINGEN:

- ⚠ **Lees voor gebruik van uw spit alle instructies.**
- ⚠ **Dit spit is alleen voor gebruik buitenshuis.**
- ⚠ **Verwijder de motor en bewaar deze op een droge plek als het spit niet wordt gebruikt.**
- ⚠ **De hete oppervlakken niet aanraken. Gebruik barbecuewanten.**
- ⚠ **Dit spit is niet voor gebruik door kinderen.**
- ⚠ **Ter bescherming tegen elektrische gevaren, de kabel, stekkers of moter niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.**
- ⚠ **Haal de motor uit het stopcontact als deze niet wordt gebruikt of bij het schoonmaken.**
- ⚠ **Gebruik het spit niet voor andere doeleinden dan wordt aangegeven.**
- ⚠ **Controleer of de motor uit staat voordat u de motor op de beugel plaatst.**
- ⚠ **De spitmotor niet gebruiken met een beschadigde kabel of stekker.**
- ⚠ **De spitmotor niet gebruiken wanneer deze defect is.**
- ⚠ **Controleer bij gebruik van een verlengkabel of deze niet in contact staat met hete of scherpe oppervlakken.**
- ⚠ **Laat de kabel niet over scherpe randen of hete oppervlakken hangen.**
- ⚠ **Alleen buiten gebruiken, niet blootstellen aan regen.**
- ⚠ **Om het risico van elektrische schokken te verminderen, de aansluiting van de verlengkabel droog houden en van de vloer houden.**
- ⚠ **Er is een korte stroomkabel geleverd om het vallen over de kabel te verminderen. Er kunnen verlengkabels worden gebruikt, maar wees voorzichtig dat niemand over de kabel valt.**
- ⚠ **Gebruik alleen een verlengkabel bedoeld voor GEBRUIK BUITENSHUIS en voor gebruik bij instrumenten buitenshuis.**

GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER dat het product vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer het product is gemonteerd en wordt gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. DAAROM MOET U UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VOOR DE BEPERKTE GARANTIE VAN WEBER DIRECT TERUGSTUREN.
Deze Beperkte Garantie is van toepassing op de reparatie of vervanging van onderdelen die normaal zijn gebruikt en overeenkomstig de voorschriften zijn onderhouden en waarvan na onderzoek wordt aangetoond, conform de door Weber vastgestelde richtlijnen, dat deze defect zijn. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.
Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie. Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt ook andere rechten hebben die van land tot land verschillen.



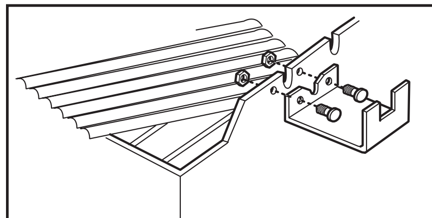




MONTAGE

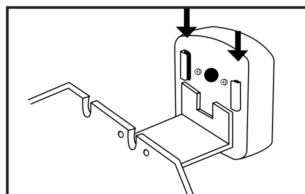
1. Installeer de motorbeugel

Bevestig de roestvaststalen motorbeugel aan de linkerzijde van de ketel met 1/4-20-schroeven en de 1/4-20-moeren.



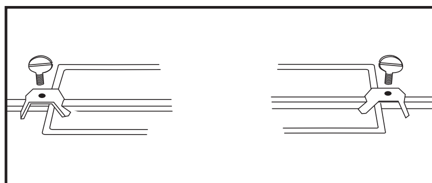
2. Bevestig de motor

Schuif de motor op de roestvaststalen motorbeugel.



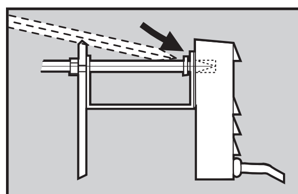
3. Plaats de spitvorken op de spitschacht

Schuif de vorken op de schacht, zodat de tanden naar elkaar toe wijzen. Schroef de duimschroeven vast die de vorken op de plaats houden.



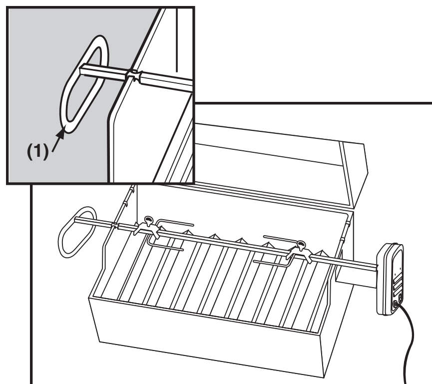
4. Plaats de spitschacht in de motor

Plaats het gepunte uiteinde van de spitschacht in de motor.



5. Plaats de spitschacht op het spitsteunblok

Plaats het uiteinde met de handgreep (1) van het spit op de steunuitsparing.







WERKING

1. Verwijder de spitschacht van de barbecue. Verwijder een spitvork.
2. Duw de spitschacht door het midden van het gerecht.
3. Schuif de spitvork op de schacht. Plaats de tanden van beide spitvorken in het gerecht. Het gerecht moet in het midden van de schacht worden geplaatst. Draai de duimschroeven vast.
4. Plaats de spitschacht op de ketel. De groeven op de schacht moeten in de uitsparingen van de ketel rusten.
5. De spitschacht moet draaien, zodat het zwaarste gedeelte van het vlees of de kop naar beneden draait. Bij grote stukken kunnen de grillroosters en het verwarmingsrek verwijderd worden zodat de schacht volledig kan draaien. Plaats zonodig het gerecht opnieuw voor een betere balans.
6. Verwijder de spitschacht met het gerecht voor het voorverwarmen. Verwarm de barbecue 10 minuten voor met gesloten deksel. Volg de bereidingsinstructies uit het kookboek van uw Weber® gasbuitenkeuken en stel de branders af zoals wordt aangegeven.
7. Plaats de motor in de beugel en schuif deze om te vergrendelen.
8. Plaats het gepunte uiteinde van de spitschacht in de motor. Plaats de spitschacht met het gerecht op de ketel.
9. Zet de motor aan.

KOKEN = BEREIDING

- Vlees (behalve kip en gehakt) moeten op kamertemperatuur zijn voordat u ze gaat bereiden. (20 of 30 minuten is voldoende voor de meeste vleessoorten. Bevroren stukken volledig laten ontdooien voor de bereiding.)
- Bind vlees of kip eventueel vast met draad voor een zo gelijk mogelijke vorm voordat u het op het spit rijgt.
- Verwijder de grillroosters en het verwarmingsrek zodat het vlees goed kan draaien.
- Om de sappen te bewaren voor een jus, moet u een druippan direct onder het gerecht plaatsen boven op de Flavorizer® staven.
- De voorbereidingsstappen voor het gerecht zijn voor het bereiden van eten aan het spit dezelfde als voor gewoon koken. De aangegeven tijd in het kookboek zal gelijk zijn.
- Het deksel moet altijd gesloten zijn tijdens de bereiding.
- Als het gerecht te zwaar is of onregelmatig van vorm is, kan het niet goed draaien en moet de indirecte kookmethode worden gebruikt zonder het spit.



Dit symbool geeft aan dat het product niet mag worden weggegooid met het huisvuil. Voor instructies met betrekking tot de juiste wijze van afvoeren van dit product in Europa brengt u een bezoek aan www.weber.com® en neemt u contact op met de importeur die staat vermeld voor uw land. Als u geen toegang tot internet hebt, kunt u contact opnemen met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur.





⚠ AVVERTENZE:

- ⚠ **Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il girarrosto.**
- ⚠ **Questo girarrosto è progettato esclusivamente per uso all'aperto.**
- ⚠ **Rimuovere il motore e riporlo in un luogo asciutto se inutilizzato.**
- ⚠ **Non toccare le superfici calde. Indossare guanti per barbecue.**
- ⚠ **Il girarrosto non deve essere utilizzato dai bambini.**
- ⚠ **Per evitare rischi di scariche elettriche non immergere in acqua o altro liquido il cavo, le spine o il motore.**
- ⚠ **Scollegare il motore dalla presa elettrica quando inutilizzato e prima di procedere alle operazioni di pulizia.**
- ⚠ **Utilizzare il girarrosto esclusivamente per l'uso previsto.**
- ⚠ **Assicurarsi che il motore sia spento prima di metterlo sul supporto.**
- ⚠ **Non utilizzare il motore del girarrosto se il cavo o la spina risultano danneggiati.**
- ⚠ **Non utilizzare il motore in caso di malfunzionamento.**
- ⚠ **Nel caso in cui si utilizzi una prolunga, assicurarsi che non sia a contatto con una superficie calda o appuntita.**
- ⚠ **Assicurarsi che il cavo non penda su una superficie calda o tagliente.**
- ⚠ **Utilizzare solo all'aperto, non utilizzare sotto la pioggia.**
- ⚠ **Per ridurre il rischio di scariche elettriche assicurarsi che l'attacco della prolunga sia sempre asciutto e sollevato da terra.**
- ⚠ **Il cavo in dotazione è corto per ridurre il rischio che ci si possa impigliare. E' possibile utilizzare prolunghe, facendo sempre attenzione a non inciampare nel cavo.**
- ⚠ **Utilizzare esclusivamente prolunghe specifiche per USO ALL'APERTO e per apparecchi da esterno.**

GARANZIA

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito: 2 anni se assemblato e utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con il prodotto.
Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO D'ACQUISTO O LA FATTURA E RESTITUIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DI REGISTRAZIONE GARANZIA LIMITATA WEBER.
La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultanti difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte ad esame, risultassero, a giudizio di Weber, difettose. Qualora Weber constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso sia necessario restituire il materiale difettoso, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber invierà il materiale parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.
La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera. La Weber non potrà essere ritenuta responsabile per danni incidentali o consequenziali ai sensi della presente o di eventuale altra garanzia implicita. La presente garanzia conferisce specifici diritti legali oltre agli eventuali altri diritti che possono variare da stato a stato.



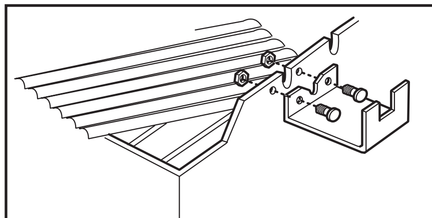




MONTAGGIO

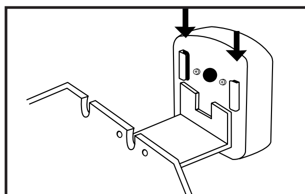
1. Installazione del supporto motore

Fissare il supporto in acciaio inox del motore sul lato sinistro del forno con viti da 1/4-20 e dadi di bloccaggio da 1/4-20.



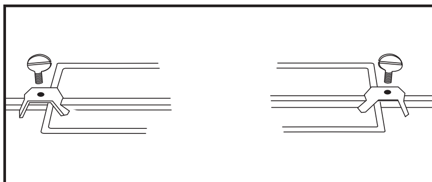
2. Collegamento del motore

Far scorrere il motore sul supporto in acciaio inox.



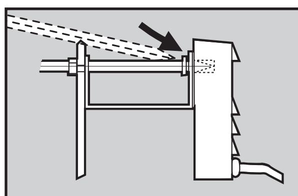
3. Inserimento dei forchettoni sullo spiedo

Far scorrere i forchettoni sullo spiedo in modo che i denti siano uno di fronte all'altro. Serrare le viti ad alette per fissare i forchettoni.



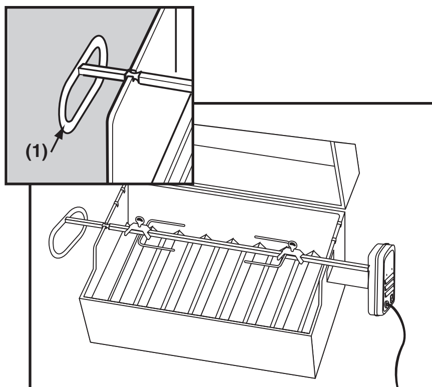
4. Inserimento dello spiedo nel motore

Inserire l'estremità appuntita dello spiedo nel motore.



5. Fissaggio dello spiedo sul blocco di supporto del girarrosto

Inserire l'impugnatura (1) del girarrosto nell'intaglio di supporto.









FUNZIONAMENTO

1. Estrarre lo spiedo del girarrosto dal barbecue. Estrarre un forchettone dello spiedo.
2. Far passare lo spiedo attraverso il cibo nella parte centrale.
3. Riporre il forchettone sullo spiedo. Inserire i denti di entrambi i forchettoni nel cibo. Il cibo dovrebbe trovarsi al centro dello spiedo. Serrare le viti ad alette.
4. Mettere lo spiedo sul forno. Le scanalature dello spiedo devono appoggiare sulle aperture del forno.
5. Lo spiedo del girarrosto deve girare in modo che il lato più pesante del pezzo di carne ruoti verso il basso. Per cucinare pezzi di carne più grossi potrebbe essere necessario rimuovere le griglie di cottura e l' elemento riscaldante per consentire allo spiedo di effettuare un giro completo. Se necessario, risistemare il cibo per distribuirlo meglio.
6. Per preriscaldare togliere dal barbecue lo spiedo con il cibo. Preriscaldare il barbecue con il coperchio abbassato per 10 minuti. Seguire le istruzioni per la cottura contenute nel ricettario Weber® e regolare i bruciatori come indicato.
7. Far scorrere il motore sul supporto finché non si blocca.
8. Inserire l'estremità appuntita dello spiedo nel motore. Mettere lo spiedo sul forno.
9. Accendere il motore.

COTTURA

- Tenere le carni (fatta eccezione per il pollame e per la carne macinata) a temperatura ambiente prima di procedere alla cottura. (20-30 minuti dovrebbero essere sufficienti per la maggior parte dei cibi. Scongelare completamente i cibi prima di cuocerli.)
- Se necessario legare i pezzi di carne o il pollame con uno spago per renderli più uniformi possibile prima di infilarli nello spiedo.
- Rimuovere le griglie di cottura e l'elemento riscaldante per consentire al cibo di girare senza ostacoli.
- Se si desidera utilizzare i succhi della carne come salsa di condimento, posizionare una vaschetta raccogligrasso direttamente sotto al cibo sopra alle barre aromatizzanti Flavorizer® .
- La procedura per la preparazione del cibo da cuocere sul girarrosto è la stessa seguita per la normale cottura dei cibi. I tempi di cottura indicati nel ricettario sono gli stessi.
- Indipendentemente dal tipo di cottura il coperchio deve restare chiuso.
- Se i pezzi sul girarrosto sono troppo pesanti o di forma irregolare, potrebbero non girare correttamente; si consiglia pertanto di cuocerli col metodo indiretto senza girarrosto.



Questo simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito tra i rifiuti. Per istruzioni riguardanti lo smaltimento adatto di questo apparecchio in Europa, visitare il sito www.weber.com®, e contattare l'importatore per il proprio paese. Se non si dispone di un accesso internet, contattare il proprio rivenditore per ottenere il nome, l'indirizzo e il numero telefonico dell'importatore.







⚠ AVISO:

- ⚠ **Leia todas as instruções antes de utilizar o rodízio.**
- ⚠ **Este rodízio deve ser utilizado apenas no exterior.**
- ⚠ **Quando não estiver a ser utilizado retire o motor e guarde-o num local seco.**
- ⚠ **Não toque nas superfícies quentes. Utilize luvas apropriadas para grelhador.**
- ⚠ **Este rodízio não deve ser utilizado por crianças.**
- ⚠ **Para evitar perigos relacionados com a electricidade, não insira o cabo, fichas ou o motor em água ou outros líquidos.**
- ⚠ **Desligue o motor na tomada quando não estiver a ser utilizado ou antes de o limpar.**
- ⚠ **Utilize o rodízio apenas para os fins indicados.**
- ⚠ **Certifique-se de que o motor está desligado antes de o colocar no respectivo suporte.**
- ⚠ **Não utilize o motor do rodízio com um cabo ou uma ficha danificados.**
- ⚠ **Em caso de avaria não utilize o motor do rodízio**
- ⚠ **Quando utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que não está em contacto com uma superfície quente ou afiada.**
- ⚠ **Não deixe o cabo pendurado sobre qualquer extremidade quente ou afiada.**
- ⚠ **Utilize apenas no exterior; não exponha à chuva.**
- ⚠ **Para reduzir o risco de choques eléctricos, mantenha a ligação do cabo da extensão seca e fora do chão.**
- ⚠ **Para reduzir o risco de tropeçar no fio, é fornecido um cabo de alimentação curto. Podem ser utilizados cabos de extensão, mas devem ser tomadas precauções para evitar tropeçar no fio.**
- ⚠ **Utilize apenas um cabo de extensão com a indicação PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR e para utilização com electrodomésticos de exterior.**

GARANTIA

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL, que o produto estará livre de defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma: 2 anos quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento.

A Weber poderá solicitar-lhe que faça prova da data de compra. ASSIM, DEVE GUARDAR O RECIBO OU FACTURA DE VENDA E DEVOLVER IMEDIATAMENTE O CARTÃO DE REGISTO DA GARANTIA LIMITADA WEBER.

Esta garantia limitada, restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com o frete ou despesas de envio por sua conta.

Esta garatia limitada não cobre quaisquer avarias ou dificuldades de funcionamento devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção/serviço incorrectos, ou não cumprimento da manutenção de rotina e normal. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada. A Weber não será responsável ao abrigo desta ou qualquer garantia implícita por danos acidentais ou consequenciais. Esta garantia concede direitos legais específicos e poderá também ter outros direitos, que variam de estado para estado.



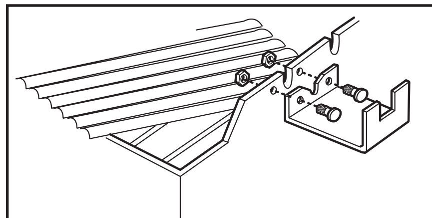




MONTAGEM

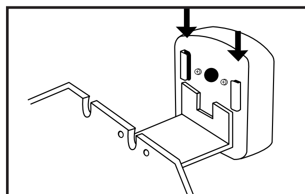
1. Instale o suporte do motor

Coloque o suporte de aço de inoxidável do motor no lado esquerdo da caixa de grelhar, utilizando as braçadeiras 1/4-20 e as porcas de fixação 1/4-20.



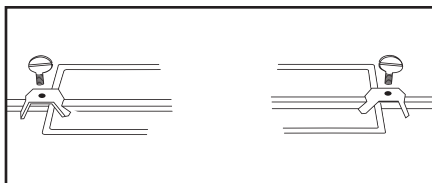
2. Coloque o motor

Faça deslizar o motor para o respectivo suporte de aço inoxidável.



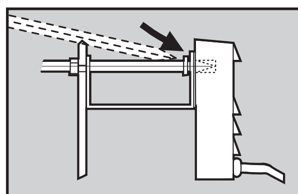
3. Coloque os espetos no eixo do rodízio

Faça deslizar os espetos para o eixo, para que os dentes estejam virados uns para os outros. Aperte os parafusos de orelhas para fixar os espetos.



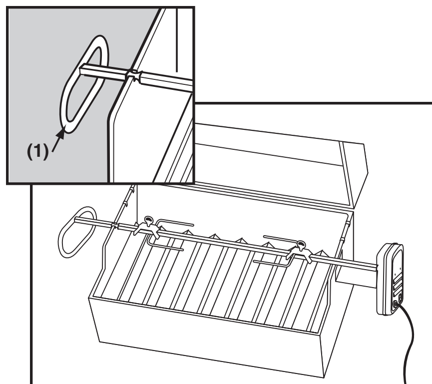
4. Introduza o eixo do rodízio no motor

Insira a ponta afiada do eixo do rodízio no motor.



5. Coloque o eixo do rodízio no respectivo bloco de suporte

Coloque a ponta da alavanca (1) do rodízio no encaixe de suporte.







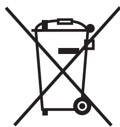


FUNCIONAMENTO

1. Retire o eixo do rodízio do grelhador. Retire um espeto.
2. Empurre o eixo do rodízio através do centro aproximado dos alimentos.
3. Faça deslizar o espeto para o eixo. Insira os dentes de ambos os espetos nos alimentos. Os alimentos devem ficar centrados no eixo. Aperte os parafusos de orelhas.
4. Coloque o eixo do rodízio na caixa de grelhar. As ranhuras do eixo devem assentar nos recortes na caixa de grelhar.
5. O eixo do rodízio deve girar, para que o lado pesado da carne ou ave gire para o fundo. As uniões de grandes dimensões podem exigir a remoção das grelhas e da prateleira de aquecimento para permitir a rotação completa do eixo. Se necessário, volte a colocar os alimentos para um melhor equilíbrio.
6. Retire o eixo do rodízio com os alimentos antes de pré-aquecer. Pré-aqueça o grelhador durante 10 minutos com a tampa para baixo. Siga as instruções para grelhar no livro de cozinha do seu grelhador a gás Weber® e ajuste os queimadores, consoante o indicado.
7. Coloque o motor no suporte, deslize-o para fixar.
8. Insira a ponta afiada do eixo do rodízio no motor. Coloque o eixo do rodízio com os alimentos na caixa de grelhar.
9. Ligue o motor.

CONFECÇÃO DOS ALIMENTOS

- A carne (excepto aves e carne picada) deve estar à temperatura ambiente antes de a cozinhar. (20 a 30 minutos deve ser o adequado para a maior parte dos alimentos. Se estiver congelada, descongele-a totalmente antes de grelhar.)
- Se necessário, envolva a carne ou a ave com um fio, para tornar a forma o mais uniforme possível, antes de a colocar no espeto.
- Retire as grelhas e a prateleira de aquecimento para permitir que os alimentos rodem livremente.
- Se pretender guardar os pingos para um molho, coloque um tabuleiro para pingos directamente debaixo dos alimentos, por cima das barras Flavorizer®.
- Os passos de preparação dos alimentos são os mesmos tanto para grelhar com rodízio como para grelhar normalmente. Os tempos indicados no livro de cozinha serão os mesmos.
- Deve grelhar sempre com a tampa fechada.
- Se os alimentos forem demasiado pesados ou de forma irregular, poderão não rodar bem e por isso devem ser grelhados pelo método indirecto, sem utilizar o rodízio.



Este símbolo indica que o produto não pode ser colocado no lixo. Para obter instruções com relação a como se livrar deste produto de forma adequada na Europa, visite www.weber.com® e entre em contato com o importador listado para seu país. Se não tiver acesso a internet, entre em contato com o seu revendedor para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.





⚠ OSTRZEŻENIA:

- ⚠ **Przed użyciem urządzenia należy przeczytać wszystkie instrukcje.**
- ⚠ **Rożen jest przeznaczony tylko do użytku na zewnątrz.**
- ⚠ **Jeżeli rożen nie będzie używany, należy wyjąć silnik i przechować go w suchym miejscu**
- ⚠ **Nie należy dotykać gorących powierzchni. Należy używać rękawic kuchennych.**
- ⚠ **Rożen nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.**
- ⚠ **Aby uniknąć porażenia prądem nie należy zanurzać przewodu, wtyczek i silnika w wodzie lub innych płynach.**
- ⚠ **Należy odłączyć silnik od zasilania kiedy rożen nie jest używany lub przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- ⚠ **Należy używać rożen zgodnie z jego przeznaczeniem.**
- ⚠ **Należy upewnić się, że silnik został wyłączony przed umieszczeniem go na wsporniku silnika.**
- ⚠ **Nie należy używać silnika rożna z uszkodzonym przewodem lub wtyczką.**
- ⚠ **Nie należy używać silnika rożna w razie jego uszkodzenia.**
- ⚠ **Kiedy używany jest przedłużacz, należy upewnić się, że przedłużacz nie styka się z gorącymi lub ostrymi powierzchniami.**
- ⚠ **Nie należy pozwolić, aby przewód stykał się z ostrymi krawędziami lub gorącymi powierzchniami.**
- ⚠ **Rożen należy używać tylko na zewnątrz; nie należy wystawiać go na działanie deszczu.**
- ⚠ **Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, należy utrzymywać złącze przedłużacza suche i nad ziemią.**
- ⚠ **Dostarczamy krótki przewód zasilania w celu zmniejszenia ryzyka potykania się o przewód. Kiedy używany jest przedłużacz, należy unikać potykania się o niego.**
- ⚠ **Używać tylko przedłużaczy z oznaczeniem DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO oraz do użytku z urządzeniami zewnętrznymi.**

GWARANCJA
Weber-Stephen Products Co., (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie zostanie zmontowane i będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU LUB FAKTURĘ I ZWRÓCIĆ KARTĘ GWARANCYJNĄ FIRMIE WEBER.
Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie użytkowania i serwisowania urządzenia. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłaty transportowe pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy pokrywając części transportu.
Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub innych problemów z działaniem, powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji, konserwacji lub serwisu. Gwarancja nie obejmuje również uszkodzeń powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze. Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za przypadkowe lub wynikające uszkodzenia. Niniejsza gwarancja zawiera określone prawa nabywcy i nie wyklucza innych jego praw obowiązujących w danym kraju.



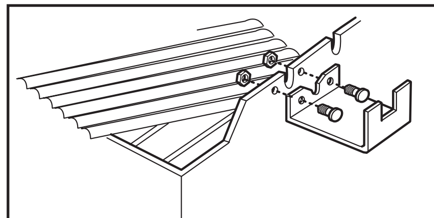




MONTAŻ

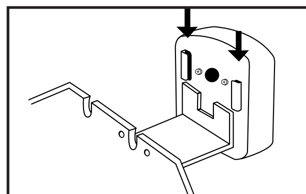
1. Instalacja wspornika silnika

Zamocować wspornik silnika ze stali nierdzewnej z lewej strony skrzynki przeznaczonej do pieczenia za pomocą łączników 1/4-20 i nakrętek 1/4-20.



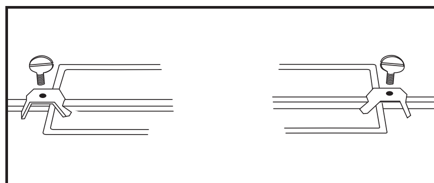
2. Mocowanie silnika

Umieścić silnik na wsporniku silnika ze stali nierdzewnej.



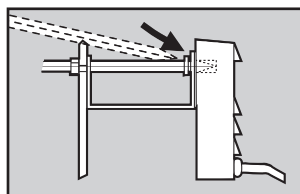
3. Umieszczanie widełek szpikulca rożna na wale

Umieścić widełki na wale, tak aby zęby zostały skierowane do siebie. Wkręcić śruby radełkowane, aby zabezpieczyć widełki na miejscu.



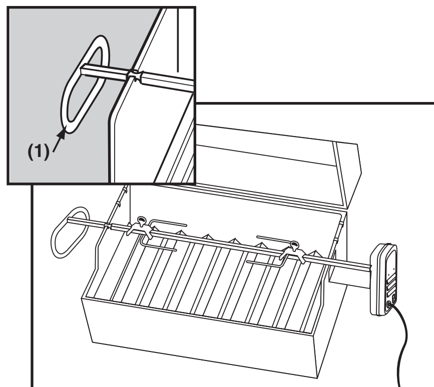
4. Umieszczanie wałka rożna w silniku

Umieścić ostry koniec wałka rożna w silniku.



5. Ustawianie wałka rożna na bloku podtrzymującym rożen

Umieścić koniec uchwytu (1) rożna we wcięciach zabezpieczających.









DZIAŁANIE

1. Wyjąć wałek rożna z rożna. Wyjąć jedne widełki.
2. Włożyć wałek rożna mniej więcej przez środek mięsa.
3. Umieścić widełki na wałku. Zęby widełek umieścić w mięsie. Mięso należy umieścić na środku wałka. Dokręcić śruby radełkowane.
4. Umieścić wałek rożna na skrzynce przeznaczonej do pieczenia. Rowki wałka powinny pozostać w wycięciach w skrzynce przeznaczonej do pieczenia.
5. Wałek rożna powinien obracać się tak, aby ciężka strona mięsa lub drobiu obracała się w dół do spodniej części. Aby zapewnić swobodny obrót wałka w czasie przyrządzania dużych kawałków mięsa, należy zdjąć kraty do pieczenia i ramy do podgrzewania. Jeżeli jest to konieczne należy ponownie ułożyć mięso w celu zapewnienia lepszej równowagi.
6. Wyjąć wałek rożna z mięsa przed podgrzaniem. Należy podgrzewać rożen przez 10 minut ze zdjętą pokrywą. Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pieczenia znajdującymi się w książce kucharskiej dołączonej do grillów gazowych Weber® i wyregulować palnik w sposób wskazany.
7. Umieścić silnik na wsporniku, zablokować.
8. Umieścić ostry koniec wałka rożna w silniku. Umieścić wałek rożna z mięsem na skrzynce przeznaczonej do pieczenia.
9. Włączyć silnik.

PIECZENIE

- Przed rozpoczęciem pieczenia należy pozostawić mięso (z wyjątkiem drobiu i mięsa mielonego) do momentu uzyskania przez nie temperatury pokojowej. (20 do 30 minut dla większości rodzajów mięsa. Jeżeli mięso jest zamrożone, przed przystąpieniem do pieczenia należy je całkowicie rozmrozić.)
- Należy ułożyć mięso związane lub drób ze sznurkiem, w taki sposób, aby stworzyć jak najbardziej równomierny kształt przed umieszczeniem go na szpikulcu.
- Wyjąć kraty do pieczenia i ramy przeznaczone do podgrzewania w celu zapewnienia swobodnego obrotu.
- Jeżeli użytkownik chce zachować tłuszcz z pieczeni, w górnej części drążków Flavorizer® pod mięsem należy umieścić miskę na tłuszcz.
- Etapy przygotowywania mięsa są takie same dla pieczenia na rożnie jak i zwykłego pieczenia. Wskazany czas przyrządzania potrawy w książce kucharskiej jest taki sam.
- Pieczenie powinno odbywać się z zamkniętą pokrywą.
- Mięso zbyt ciężkie lub o nieregularnym kształcie może nieprawidłowo obracać się na rożnie, należy wówczas upiec mięso metodą pośrednią bez użycia rożna.



Symbol ten oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do pojemników na śmieci. Aby uzyskać informacje dotyczące zasad pozbywania się produktu w Europie, odwiedź stronę internetową www.weber.com® i skontaktuj się z importerem w twoim kraju. Jeśli nie masz dostępu do Internetu, skontaktuj się ze swoim sprzedawcą, aby uzyskać informacje o nazwie, adresie i numerze telefonu importera.







⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

⚠ Перед использованием барбекю прочитайте все инструкции.
⚠ Барбекю предназначено только для наружного использования.
⚠ Если прибор не используется, снимите двигатель и храните в сухом месте
⚠ Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь рукавицами для работы с барбекю.
⚠ Барбекю не должно использоваться детьми.
⚠ С целью защиты от поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилки или двигатель в воду или другую жидкость.
⚠ Если двигатель не используется, а также перед очисткой отсоедините двигатель от розетки питания.
⚠ Пользуйтесь барбекю только в предназначенных для этого целях.
⚠ Перед установкой двигателя на кронштейн проверьте, чтобы он был выключен.
⚠ Не эксплуатируйте двигатель барбекю, если шнур или вилка повреждены.
⚠ Не эксплуатируйте двигатель барбекю, если он неисправен.
⚠ При использовании удлинителя проверьте, чтобы он не находился в контакте с горячей или острой поверхностью.
⚠ Не навешивайте шнур над острой или горячей поверхностью.
⚠ Барбекю предназначено только для наружного использования; прибор не должен находиться под дождем.
⚠ Чтобы снизить риск поражения электрическим током, соединение удлинителя должно оставаться в сухом состоянии и не находиться на земле.
⚠ С прибором поставляется короткий силовой шнур, чтобы уменьшить вероятность зацепиться за него. Возможно использование удлинителя, однако нужно проявлять осторожность, чтобы не зацепиться за него.
⚠ Для наружных бытовых приборов нужно пользоваться только удлинителем, имеющим маркировку FOR OUTDOOR USE (ДЛЯ НАРУЖНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ).

ГАРАНТИЯ

Компания Weber-Stephen Products Co., (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ в том, что продукт не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная от даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями.
Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ СОХРАНЯЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ, И НЕМЕДЛЕННО ВОЗВРАТИТЕ КАРТОЧКУ РЕГИСТРАЦИИ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ WEBER.
Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо возвратить дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте.
Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией. Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет Вам конкретные юридические права; Вы также можете иметь другие права, в зависимости от конкретной страны.



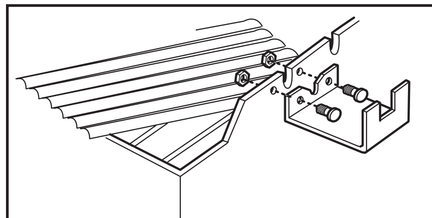




СБОРКА

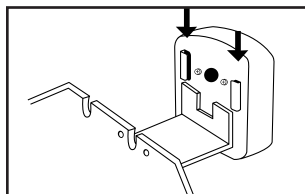
1. Установить кронштейн двигателя

Закрепить кронштейн двигателя, выполненный из нержавеющей стали, на левой стороне отделения для приготовления пищи с помощью крепежных деталей 1/4-20 и гаек 1/4-20 Keps.



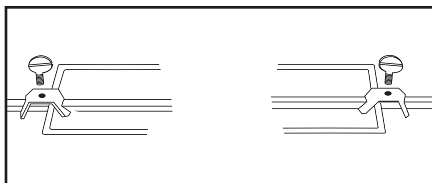
2. Закрепить двигатель

Переместить двигатель на кронштейн из нержавеющей стали.



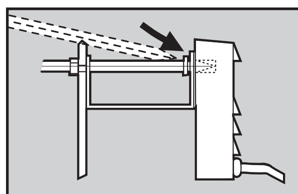
3. Установить вилки-шампуры на вертеле для поджаривания

Переместить вилки-шампуры на вертеле так, чтобы зубья оказались напротив друг друга. Завинтить барашки, зафиксировав вилки на месте.



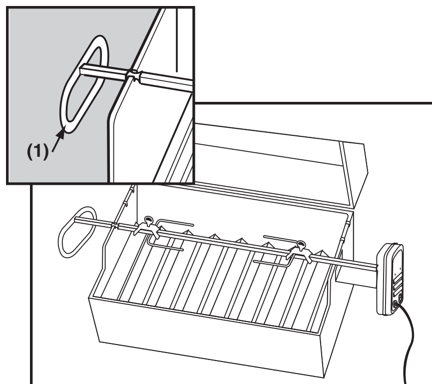
4. Ввести вертело барбекю в двигатель

Ввести острый конец вертела в двигатель.



5. Установить вертело барбекю на опорный блок

Поместить конец ручки (1) барбекю в прорезь.









RU

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Снимите вертело с барбекю. Снимите одну вилку-шампур.
2. Проколите вертелом продукт приблизительно по центру.
3. Переместите вилку-шампур на вертеле. Введите зубья обеих вилок в продукт. Продукт должен быть отцентрирован на вертеле. Затяните барашки.
4. Поместите вилку-шампур на вертеле в отделении для приготовления пищи . Выемки вертела должны находиться в вырезах отделения для приготовления пищи.
5. Вертело должно вращаться так, чтобы тяжелая сторона мяса или туши птицы поворачивалась вниз. Большие куски могут потребовать снятия решетки и стойки для подогрева, чтобы обеспечить полное вращение вертела. При необходимости повторно установите продукт так, чтобы улучшить баланс.
6. Перед подогревом снимите вертело с продуктом. Подогрейте барбекю в течение 10 минут с прикрытой крышкой. Соблюдайте инструкции по приготовлению пищи, приведенные в поваренной книге для газового барбекю Weber®, и отрегулируйте горелки в соответствии с указаниями.
7. Поместите двигатель на кронштейн и переместите до фиксации.
8. Введите острый конец вертела в двигатель. Поместите вертело с продуктом в отделение для приготовления пищи.
9. Включите двигатель.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Температура мяса (кроме птицы и рубленого мяса) перед приготовлением должна быть доведена до комнатной температуры. (Для большинства продуктов для этого достаточно 20 - 30 минут. Если продукт заморожен, перед приготовлением его нужно полностью разморозить.)
- При необходимости скрутите ножки, другие части птицы или мяса, и завяжите веревкой, чтобы обеспечить максимально однородную форму, перед тем как поместить продукт на вилку.
- Снимите решетку и стойку для подогрева, чтобы обеспечить свободное вращение продукта.
- Если нужно сохранить стекающий жир для подливы, поместите поддон непосредственно под продуктом на прутья Flavorizer®.
- Последовательность приготовления пищи на барбекю такая же, чтобы и при обычном приготовлении. Время, указанное в поваренной книге, одинаково.
- Приготовление пищи должно выполняться при закрытой крышке.
- Если продукт слишком тяжелый или неоднородный по форме, то он может плохо вращаться, и поэтому должен приготовляться непрямым способом, без барбекю.



Этот знак указывает, что продукт нельзя выбрасывать в корзину для мусора. Для получения инструкций по правильной утилизации этого продукта в Европе, посетите, пожалуйста, страницу по адресу www.weber.com®, и свяжитесь с внесенным в список импортером для Вашей страны. При отсутствии доступа к интернету, обратитесь к Вашему дилеру для получения информации по имени, адресу и номеру телефона импортера.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
WWW.WEBER.COM®

©2007 Weber-Stephen Products Co.. Weber, the Kettle configuration and the are registered trademarks; 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA. (1-800-446-1071 - U.S.A. only) **178724 09/07**